

## barbecue verhuur

Huur houtskool barbecue (schoon retour)	€ 17,50
Huur gasbarbecue incl. gas (schoon retour)	€ 30,00
Schoonmaakkosten barbecue (per barbecue)	€ 17,50
Huur porseleinen borden en bestek (mag vuil retour) p.p.	€ 2,00
Wegwerp borden en bestek (biologisch afbreekbaar) p.p.	€ 0,75
Huur statafel	€ 10,00
Huur buffettafel	€ 10,00

Barbecues zijn uitsluitend beschikbaar voor verhuur in combinatie met afname van vlees voor minimaal 10 personen.

Voor barbecueën op houtskool hebben wij voor u ECHT houtskool, deze is CO2-neutraal en gemaakt zonder chemische toevoegingen.

ECHT houtskool 2,5 kg	€ 6,50
ECHT briketten 2,5 kg	€ 6,29
ECHT aanmaakkrollen 32 stuks	€ 4,99

## bezorgen

Bezorgen altijd in overleg.  
Wij hanteren de volgende bezorgkosten:

Orderbedrag van €0,- tot €250,-	bijdrage €7,95 per levering
Orderbedrag van €250,- tot €500,-	bijdrage €3,50 per levering
Orderbedrag boven €500,-	gratis

Deze bijdrages gelden voor leveringen binnen een straal van 10 km van onze slagerij. Boven de 10 km komt er naast de vaste bijdrage €0,75 p/km bij.

## bestellen

Heeft u een keuze gemaakt uit ons aanbod?  
Bestel dan eenvoudig door te bellen naar **026 - 351 50 46**  
of stuur een mail naar [arnhem@degroeneweg.nl](mailto:arnhem@degroeneweg.nl)

# bbq tips

## direct of indirect grillen

Direct grillen dat kennen we allemaal. U verwarmt de briketten of het houtskool in de BBQ en legt het vlees op een rooster boven de smeulende kolen. Dat is wat we noemen direct grillen. Maar indirect grillen zal niet iedereen kennen of wel eens gedaan hebben. Deze techniek is voornamelijk geschikt voor keramische BBQ's (of in ieder geval BBQ's met een deksel). Hierbij legt u de briketten of het houtskool op één plek in de BBQ, zodat u het vlees daar op het rooster kan leggen waar geen directe warmtebron onder zit. Hierdoor schroeit het vlees niet, maar verwarmt het langzaam door warme luchtcirculatie.

## de juiste kerntemperaturen

Elk stuk vlees vraagt om een eigen bereiding. De juiste temperatuur is daarin heel belangrijk. Maar hoe weet je wanneer je welke temperatuur gebruikt? Dat lees je hieronder!

Mate van doorbakkenheid	Kerntemperatuur voor rund- & lamsvlees	Kerntemperatuur voor varkensvlees, kip en kalkoen
Rare (rauw)	50 tot 55 graden	N.v.t.
Medium rare	60 tot 65 graden	N.v.t.
Medium	65 tot 70 graden	70 tot 75 graden (varken)
Medium well	70 tot 80 graden	75 tot 80 graden
Well done (doorbakken)	80 tot 90 graden	90 tot 95 graden

  
**De Groene Weg**  
BIOLOGISCHE SLAGERIJ  
voor't goede leven

**De Groene Weg  
Arnhem**

Steenstraat 83  
6828 CG Arnhem  
026 - 351 50 46  
[arnhem@degroeneweg.nl](mailto:arnhem@degroeneweg.nl)  
[www.arnhem.degroeneweg.nl](http://www.arnhem.degroeneweg.nl)

**GAAT VERDER  
VOOR JOUW  
BARBECUE**  
GIJS VERVEDA

  
**De Groene Weg**  
BIOLOGISCHE SLAGERIJ  
voor't goede leven

# bbq pakketten

## kinderpakket

- Hamburger
- Varkenssaté 2 stokjes
- English style worstje

6<sup>30</sup>  
PER PERSOON

## pakket populair

- Hamburger
- Varkenssaté 2 stokjes
- Procureurlapje gemarineerd
- Merguezworstje

9<sup>10</sup>  
PER PERSOON

## pakket plus

- Salciccia met venkel worstje
- Lamskebab
- Argentijnse biefstukspies
- Sparerib voorgegaard
- Kipsaté 2 stokjes

14<sup>50</sup>  
PER PERSOON

## pakket de luxe

- Rib eye steak
- Lamsboutspies
- Kipdijfilet gember-limoen
- Amerikaanse hamburger

17<sup>40</sup>  
PER PERSOON

## Vegetarisch pakket

- Vegaburger
- Falafelspies
- Groentespies
- Maiskolfje

10<sup>20</sup>  
PER PERSOON

## Totaal pakket vanaf 10 pers.

- Twee maaltijdsalades (keuze uit: Bulgursalade, pastasalade, rundvleessalade)
- Rauwkostsalade
- Barbecuesaus, cocktailsaus en satésaus
- Stokbrood van Tom van Otterloo

10<sup>95</sup>  
PER PERSOON

Zomerste temperaturen, tijd voor BBQ! Ook bij De Groene Weg zijn we gek van buiten vlees grillen. Of u nu gaat voor een basic BBQ met een burger en wat spiesjes of een complete aangeklede BBQ met groot vlees; de mogelijkheden zijn eindeloos. Bij De Groene Weg hebben we alles voor de perfecte BBQ!

## ons assortiment

### voor de liefhebbers

Prijs per 100 gram

Picanha	€ 3,25
Bavette	€ 3,29
Rib eye	€ 4,55
Cote de Boeuf dry-aged (vanaf 500 gram)	€ 5,59
Tomahawk steak (vanaf 750 gram)	€ 3,65
Short ribs	€ 2,70
Procureur (ideaal voor pulled pork)	€ 2,64
Buikspek	€ 2,19
Verse spare ribs	€ 1,90
Lamsbout met of zonder been	€4,05/€4,50
Lamsrack	€ 6,60
Hele kip	€ 1,69

### barbecue suggesties

Prijs per 100 gram

Argentijnse biefstukspies	€ 4,19
Steak bavette kruidenboter-knoflook	€ 4,25
Amerikaanse Hamburger	€ 2,69
Varkenshaassaté	€ 3,55
Shaslick spies	€ 3,49
Merguez worstje lam, varken, of runder chipolata	€2,90/€2,45/€2,75
Lamsboutspies Marrakesh	€ 4,55
Lamskotelet Provençaals	€ 4,79
Lamsboutlapje Provençaals/Marrakesh	€ 4,55
Honing-tijm worstje lam	€ 2,90
Kipdijspies gember-limoen	€ 3,35
Kipsaté	€ 3,39

### diversen (per kg te bestellen)

Prijs per 100 gram

Rundvleessalade	€ 1,96
Pastasalade	€ 1,79
Bulgursalade	€ 1,79
Rauwkostsalade	€ 1,99
Stokbrood van Tom van Otterloo gesneden/ongesneden (per stuk)	€ 1,60

### Vis van De Visbroertjes

Prijs per stuk

Gambaspies	€ 4,50
Zalmpakketje	€ 4,95
Kabeljauwpakketje	€ 5,25



## DE BARBECUE TIP VAN GIJS

## groot vlees bereiden moeilijk?

Het is een stuk gemakkelijker dan vaak gedacht. Groot vlees bereidt u het beste op een BBQ met deksel en heeft wat tijd nodig. Haal het vlees ruim voordat u het wilt gaan grillen uit de koeling, zodat het vlees op temperatuur kan komen. Zorg dat de houtskool niet meer dan zachtjes smeult en leg het vlees op het rooster. Zorg ervoor dat het vlees niet té dicht op de hitte ligt. Met de deksel op de BBQ wordt het vlees rustig en gelijkmatig bruin en naar wens gaar of rosé. Draai het vlees wel regelmatig om.

GAAT  
VERDER  
VOOR  
VLEES